Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: 5 (1902)
Heft: 212

Artikel: Menus propos
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-251496

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

maladies, capables de déterminer des troubles digestifs ou mêmes des affections graves. Le meilleur usage que les parents puissent faire du lait de leur bétail est d'en donner largement à leurs enfants, et cela sans l'écrémer.

4. — Le *pain* doit être bien cuit, léger et sec. Le pain très frais et encore chaud est aussi malsain que le pain trop dur, vieux ou moisi.

5. — *Les bouillies au lait et les laitages divers, la soupe aux gruaux d'avoine, les œufs, la viande, le fromage, le beurre et des farineux bien apprêtés* constituent des aliments extrêmement précieux pour les enfants. Les œufs durs se digèrent plus facilement que les œufs crus ou à la coque.

6. — Aux enfants empêchés, par l'éloignement de la maison d'école, de rentrer chez eux à l'heure de midi, on donnera un repas composé de préférence de lait et de pain, ou d'un potage substantiel (soupe aux gruaux, à l'orge, au riz, aux pois, aux fèves, aux pâtes, etc.).

7. — Les *pommes de terre* ne contiennent qu'une partie des éléments nécessaires à l'alimentation et ne constituent dès lors, à elles seules, qu'une nourriture insuffisante. Consommées en trop grande quantité, elles sont plus nuisibles qu'utiles.

8. — Nous recommandons d'accorder aux enfants des *fruits*. Il va sans dire qu'ils doivent être mûrs. Leur valeur nutritive propre est toutefois minime. On donnera du pain en même temps.

9. — On ne devrait pas donner de *sucreries* aux enfants. Elles font du tort à leur estomac, gâtent le goût qu'ils doivent naturellement trouver à une alimentation saine et frugale, et créent un penchant à la friandise.

10. — La *régularité* dans les repas est indispensable pour assurer une bonne digestion. Les aliments doivent être apprêtés simplement; ils ne doivent être ni trop chauds ni trop froids et ne pas être additionnés d'épices fortes ou échauffantes. Les épices détruisent le goût de l'enfant pour une nourriture simple, telle que le lait, et sont nuisibles en raison de l'action excitante qu'elles exercent sur le cœur et les nerfs. — On ne permettra jamais à un enfant de se mettre à des travaux d'école immédiatement après un repas.

11. — Si vous désirez que vos enfants jouissent d'un sommeil calme et réconfortant et se réveillent le matin frais et dispos, n'encombrez pas leur estomac de beaucoup d'aliments le soir, et ne les mettez pas au lit tout de suite après le repas.

12. — *Toutes les boissons contenant de l'alcool, telles que le vin, la bière et le cidre, sont nuisibles aux enfants.* Pas plus que le café ou le thé elles n'ont de valeur nutritive; elles ne fortifient pas, mais elles exercent une influence fâcheuse sur le cerveau de l'enfant qui est si impressionnable, et qui a besoin d'être ménagé.

On évitera de faire boire du thé de Chine le soir. L'eau-de-vie et toutes les liqueurs sont des poisons pour les enfants.

13. — Ces boissons excitantes ne seront données aux enfants qu'à titre de médicaments et seulement sur la demande expresse du médecin. Dans ce cas, elles seront administrées de la manière prescrite, en quantité qui sera toujours petite. — A la suite d'une marche fatigante, il faudra toujours préférer une tasse de thé ou de café aux boissons alcooliques.

14. — A part ces rares exceptions, une eau pure, limpide et fraîche, constituera toujours la meilleure boisson pour la jeunesse; c'est celle qu'elle suporte le mieux. On peut assainir l'eau de mauvaise qualité en la soumettant à l'ébullition.

Il n'est pas bon de boire de l'eau en trop grande quantité pendant le repas, surtout si elle est très froide. Il vaut mieux boire un verre d'eau *après* le repas.

(*A suivre.*)

Menus propos

Les souverains et la musique. — On sait que Guillaume II est non seulement musicien, mais compositeur, et fait exécuter ses œuvres par la musique de ses gardes.

Le tsar Nicolas II joue du violoncelle; son père, Alexandre III, soufflait dans un cornet à pistons. Charles XII, le roi de Suède, taquinait le fifre; le grand Frédéric était un virtuose de la petite flûte; l'empereur d'Autriche actuel, plus bourgeois dans ses goûts, touche tout simplement du piano. Enfin on dit que la reine de Hollande affectionne l'orgue de Barbarie.

Comme tout cela explique, en définitive, l'existence du fameux concert européen!

* * *

Le record des décorations. — Pour le moment, l'homme le plus décoré du monde est le grand maréchal de la cour d'Allemagne, le comte Eulenberg.

Ce dignitaire a le droit de porter 66 décorations. On ne dit pas s'il les porte toutes ensemble.

Le prince Bismark et le maréchal de Moltke n'avaient même pas atteint ce chiffre. Le premier possédait 54 décorations et le second 44.

* * *

Encore une gloire qui s'en va. Joseph, le fameux cuisinier Joseph, vient de mourir à l'âge de cinquante ans.

Joseph était une célébrité. Toutes les têtes couronnées d'Europe — faut-il dire les têtes ou les bouches? — se sont fait servir par lui. Les grands ducs daignaient lui témoigner de la sympathie. La princesses de Galles lui demandait des consultations et prenait un vif plaisir à lui voir découper, avec une dextérité sans pareille, un canard au bout d'une fourchette.

L'archimillionnaire Vanderbilt l'avait emmené un instant en Amérique; il lui offrait 150,000 francs pour trois années. Mais le maître d'hôtel parisien avait la nostalgie du boulevard, et M. Vanderbilt le libéra au bout de dix-huit mois, en lui réglant intégralement son engagement.

Un journal ajoute que Joseph était un redoutable boxeur, mais que, somme toute, il y eut encore moins d'yeux que d'œufs pochés dans sa paisible existence.

C'est égal: cinquante mille francs par an pour un cuisinier, ce sont presque des appointements de ministres. Il est vrai que ceux-ci, comme Joseph, tiennent « la queue de la poêle ». Seulement, ils la tiennent plus mal.

* * *

La neige. — Quoi de plus friable et de plus inconsistant que la neige? Et cependant, cette substance peut servir de rempart.

Une série d'expériences viennent d'être faites en Norvège, sur un des polygones de Christiania.

Ces essais ont permis de constater que sous une épaisseur de 1 m, 20 seulement, la neige, même non tassée, était impénétrable aux projectiles du fusil Krag-Jorgensen, pour toutes les distances à partir de 45 mètres.

La résistance de la neige — phénomène assez paradoxal — se trouve donc être supérieure à celle de n'importe quelle espèce de bois, chêne compris, et à peu près égale à celle de la terre battue.

C'est donc une chose très avantageuse pour une armée que de construire des remparts de neige... lorsqu'il y en a, bien entendu.

* * *

Trains de luxe... sur mer.—Il existe des trains réservés aux voyageurs de luxe. Des armateurs anglais ont résolu de réserver à la même clientèle des paquebots particuliers.

En conséquence il ont établi les plans de deux navires qui seront les rapides les plus confortables et les plus chers de tout l'Océan.

Ils effectueront la traversée de l'Atlantique en cinq jours; ils ne comprendront plus d'étroites cabines, mais des appartements de trois pièces au moins. Les repas seront servis par petites tables, et à côté de la salle à manger, on trouvera un « grillroom ». Un café-concert, avec une troupe d'artistes, divertira les voyageurs le soir, après le dîner. De plus il y aura à bord un gymnase, un « solarium » ou salle de bains de lumière, une bibliothèque et une serre. La traversée de Liverpool à New-York ne coûtera pas mois de 1,500 francs par personne.

Et dire que tout cela n'empêchera pas les passagers d'avoir le mal de mer!

* * *

Nouveau fourrage.—On prétend qu'un propriétaire de l'Armagnac vient de se livrer à des expériences qui prouvent que les bestiaux, à défaut de foin, consomment très volontiers des sarments de vignes récoltés chaque jour sur la souche, et où l'on a éliminé au sécateur les bois de 8 à 9 millimètres de diamètre.

On passe ces sarments au hache-paille, puis on foule le mélange, on l'arrose d'eau salée, dans la proportion de 50 litres par mètre cube, et on laisse fermenter de 40 à 48 heures.

Voilà qui consolera peut-être les viticulteurs de la mévente des vins.

* * *

Statistique plutôt attristante. — Il y a eu en Espagne, durant les huit derniers mois, 532 courses de taureaux. Les taureaux massacrés ont été au nombre de 3.058, les chevaux éventrés au nombre d'environ 5.000. Les honoraires des seuls matadors se sont montés à plus de deux millions de francs. L'un d'entre eux, Antonio Fuentès, a touché pour sa part 250,000 francs.

Voilà qui n'aidera pas au relèvement moral et financier de la malheureuse Espagne.

Nouvelle origine de la Marseillaise[1]

Naguère un journaliste, allemand d'origine, appelé Karl Blind, a inséré un article dans « Ninteenth Century » qui réfute l'origine française de la » Marseillaise ». Il prétend qu'en 1776, un certain Holzmann, régent de chapelle du Pfalz-comté, a composé une messe « Credo » (symbole de la foi) qui a servi de motif pour la Marseillaise. Le manuscrit de ce motif existe jusqu'à nos jours dans la bibliothèque de l'église de Meersbourg. Le magnifique motif du

1) The Strange Origine af the «Marseillaise» Karl Blind. Ninteenth Century 1901.